

Ananas



Sorten

Es gibt nur eine
Sorte Ananas.

Botanischer Name

Ananas comosus

Pflanzenfamilie

Bromeliengewächse (Bromeliaceae)

Herkunft

Die Ananas stammt aus dem nördlichen Südamerika und wurde dort schon lange vor der Entdeckung Amerikas durch Kolumbus kultiviert. Durch die Spanier und Portugiesen wurde sie weltweit in die tropischen Gebiete der damals bestehenden Kolonien Europas eingeführt. Auch heute wird Ananas weltweit in den Tropen angebaut und ist nach Banane und Mango eine der bedeutendsten Tropenfrüchte.

Ananaspflanzen sind Ganzrosettenpflanzen mit nur geringem Wurzelsystem. Die Pflanze bildet eine ca. 10 cm lange Achse aus, an der sich schmale und spitze Blätter bilden, die bis zu 80 cm lang werden können. Nach 12 - 18 Monaten bildet sich an der Sprossachse der Blütenstand aus. Aus den ca. 100 - 200 Blüten bildet sich dann die Frucht als sogenannte Sammelfrucht.

Saison

Ananas werden in den Tropen ganzjährig angebaut. Am besten wächst Ananas bei Temperaturen zwischen 25 °C bis 30 °C. Bei Temperaturen unter 15 °C kann die Pflanze bereits Schaden nehmen. Von der Pflanzung bis zur Ernte vergeht mehr als ein Jahr. Eine Pflanze bringt eine Frucht hervor, je nach Anbauverfahren wird die Ananaskultur nach der Ernte abgeräumt oder für eine zweite und evtl. dritte Ernte vorbereitet, die jeweils 12 - 18 Monate später erfolgt.

Aufbewahrung

Ananas, die in Deutschland verkauft werden, haben schon bis zu zehn Tagen Transportzeit hinter sich und sind bei normaler Raumtemperatur bis zu einer Woche haltbar. Lagertemperaturen unter 7 °C (z.B. im Kühlschrank) können zu Kälteschäden wie Braunfärbungen des Fruchtfleisches führen und sollten vermieden werden. Reste sind im Kühlschrank (nicht unter 7 °C, daher auf den oberen Fächern), unter Klarsichtfolie oder in einer Frischhaltedose bis zu drei Tage haltbar.

Wissenswertes

Wenn man die Ananasstücke vor dem Verzehr leicht mit Salz bestreut wird der Geschmack nicht salzig sondern süß! Das Salz zieht nicht nur das Wasser aus der Frucht, sondern bindet auch die in der Ananas enthaltenen Säuren (Apfel- und Zitronensäure). Dadurch kommen die in der Ananas enthaltenen Zucker (Glukose, Fruktose und Saccharose) viel besser zur Geltung. Dies auszuprobieren, eignet sich sehr gut als Experiment mit den Kindern im Unterricht.

